



AMERIKAI STÍLUSÚ KEKSZEK

ISMERJE MEG AZ AMERIKAI STÍLUSÚ KEKSZEK VILÁGÁT



Az amerikai stílusú keksz könnyen elkészíthető és sokoldalúan felhasználható termékkategória. Egyszerű gyártása és megbízható végeredménye miatt jól illeszkedik a pék és cukrász sütemények kínálatába, miközben lehetőséget ad arra is, hogy a klasszikus ízek mellett különlegesebb összetételű termékekkel bővüljön a választék.

Cukorcsökkentett* alapporok:

Termékvonal	Megnevezés	Kiszerelés
Dawn Balance®	Cookie Mix Cukorcsökkentett	12,5 kg zsák
Dawn Balance®	Cookie Mix Csokoládés Cukorcsökkentett	12,5 kg zsák

*Dawn hasonló alapporaihoz képest.

Az amerikai stílusú keksz jellemzői

Tulajdonságok	Előnyök
Kívül ropogós, belül puha	Trendinek számító, autentikus amerikai stílus
Kiváló terület és vastagság, jellegzetes repedezett felület	Látványos megjelenés, a termék eladja magát
Repcelajjal készül, jóval kevesebb E-számot tartalmaz, természetes szín és íz	Hosszabb eltarthatóságú és természetesebb termék
Könnyen kombinálható más Dawn termékekkel	Rendkívüli sokoldalúság
Rugalmasan alakítható receptek	Többféle textúrát és élményt kínál a fogyasztóknak

Miért könnyű vele dolgozni?

- Egyszerű, átlátható alaprecept
- Jól ismételhető, stabil végeredmény
- Rugalmas formázás és adagolás
- Rövid sütési idő
- Előkészíthető tészta, fagyasztható félkész állapot

Miért stabil a minőség?

- Jó terület és egyenletes forma
- Kívül enyhén ropogós, belül puha állag
- Megbízható sütési eredmény különböző sütőtípusokban

Mit keres ma a vásárló?

- Ismerős ízvilágú, mégis különleges süteményeket
- Frissen sült, puha belsejű kekszeket desszertjelleggel



Mit jelent ez a gyakorlatban?

- Ugyanaz az alapsütemény szezonnak megfelelő ízvilággal készíthető el
- Alapsüteményt változatlanul hagyva különböző dekorációval, töltelékkel újdonságként hat a vásárlókra

Üzleti szempontból

- Az amerikai stílusú keksz magas hozzáadott értékű süteménytípus
- Kedvező alapanyagköltséggel és munkaidő ráfordítással elkészíthető
- Egyszerű receptúra mellett prémium érzetet nyújt a vásárlók számára



Előállítási költség:

1 db 80 g keksz

107 Ft -tól - 108 Ft -ig

Receptúra

- Vaníliás verzió:

1000 g Dawn Cookie Mix

Cukorcsökkentett

150 g Vaj vagy margarin

90 g Víz

(opcionális) 125 g Csokoládédarabok,
aszalt gyümölcs, stb

1365 g Összesen

Süsse 160 °C-on, légkeveréses sütőben
10–12 percig. (Statikus sütőben 190°C-on)



Előállítási költség:

1 db 80 g keksz

111 Ft -tól - 116 Ft -ig

Receptúra

- Csokoládés verzió

1000 g Dawn Cookie Mix Csokoládés

Cukorcsökkentett

160 g Vaj vagy margarin

110 g Víz

(opcionális) 125 g Csokoládédarabok,
aszalt gyümölcs, stb

1395 g Összesen

Süsse 160 °C-on, légkeveréses sütőben
10–12 percig. (Statikus sütőben 190°C-on).



Funkcionalitás



A **vajat mindig hidegen** adja hozzá a keverékhez, soha ne olvassza meg. Ha túl lágy, az a sütés közben nagy hatással lehet az állagra >> inkább kekszszerű, szárazabb textúrát ad, a puha belső nélkül.



Az opcionális hozzávalókat (csokoládédarabok, kandírozott gyümölcs, stb.) mindig a **víz hozzáadása előtt** keverje a tésztába, hogy egyenletesen el tudjon oszlani.



Figyeljen a **sütési hőmérsékletre**, a sütő típusának megfelelően:

- 150°C - 160°C légkeveréses
- 190°C - 200°C alsó-felső sütő / statikus



A sütés után **hagyja a kekszeket legalább 30 percig kihűlni**.



Alaprecept:

Mix + vaj/margarin + víz + extra hozzávalók

Idő- és költség-hatékonyság



A vajat részben vagy teljesen kiválthatja **margarinnal**, vagy használhat 50–50% arányt.

Készítsen előre nagyobb mennyiséget, majd **adagokban fagyassza le**, és csak szükség szerint süssen ki.

Használja **más típusú felhasználásokhoz is**, például torta-, pite-, flan- vagy cheesecake-alapként, így maximalizálhatja az értéket.

CookieIQ





A CSOKO-KOKO KEKSZ

ALAPRECEPT

1. Csokoládés verzió (15-20 db/80 g)

1000 g Dawn Cookie Mix Csokoládés
Cukorcsökkentett

160 g Vaj vagy margarin

110 g Víz

1270 g Összesen

Kívánt mennyiségű Dawn Delicream Kókusz

Kívánt mennyiségű Dawn Étsokoládé darabok

ÖSSZEÁLLÍTÁS

1-2. Csokoládés keksztészta

Keverje össze a keksz keveréket és a vaját lassú sebsségen 1-2 percre, amíg morzsa állagot nem kap. Adj hozzá vizet és jól keverje össze.

Nyújtsa ki a keksz tésztát és szúrjon ki belőle köröket. A közepére helyezzen megfelelő mennyiségű Dawn Delicream Kókusz tölteléket. Tegye rá a kiszúrt keksz kört, majd zárja le az oldalait úgy, hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Szórja meg a tetejét csokoládédarabokkal.

Sütőpapírral bélelt lemezre helyezze őket megfelelő távolságra egymástól. A tetejét szórja meg kívánt mennyiségű morzsával.

Tartsa hidegen sütés előtt!

Süsse 11-13 percig 190°C-on statikus sütőben vagy 14 percig 160°C-on légkeveréses sütőben.

Termékvonal	Megnevezés	Kiszerelés
Dawn Balance®	Dawn Cookie Mix Csokoládés Cukorcsökkentett	12,5 kg zsák
Dawn	Delicream Kókusz	5 kg vödör
Dawn Exceptional®	Étsokoládé darabok	5 kg doboz



A BUENO KEKSZ

ALAPRECEPT

1. Vaníliás verzió (15-20 db/80 g)

1000 g Dawn Cookie Mix Cukorcsökkentett

150 g Vaj vagy margarin

90 g Víz

1240 g Összesen

Kívánt mennyiségű Dawn Delicream Bueno

Kívánt mennyiségű Dawn Tejcsokoládé darabok

ÖSSZEÁLLÍTÁS

1-2. Keksztészta

Keverje össze a keksz keveréket és a vajat lassú sebsségen 1-2 percre, amíg morzsa állagot nem kap. Adj hozzá a vizet és jól keverje össze.

Nyújtsa ki a keksz tésztát és szúrjon ki belőle köröket. A közepére helyezzen megfelelő mennyiségű Dawn Delicream Bueno tölteléket. Tegye rá a kiszúrt keksz kört, majd zárja le az oldalait úgy, hogy a töltelék ne tudjon kifolyni. Szórja meg a tetejét csokoládédarabokkal.

Sütőpapírral bélelt lemezre helyezze őket megfelelő távolságra egymástól. A tetejét szórja meg kívánt mennyiségű morzsával.

Tartsa hidegen sütés előtt!

Süsse 11-13 percre 190°C-on statikus sütőben vagy 14 percre 160°C-on légkeveréses sütőben.

Termékvonal	Megnevezés	Kiszerezés
Dawn Balance®	Dawn Cookie Mix Cukorcsökkentett	12,5 kg zsák
Dawn	Delicream Bueno	5 kg vödör
Dawn Exceptional®	Tejcsokoládé darabok	5 kg doboz



Royal Steensma Souplesse - a sokoldalú bevonómassza

A Royal Steensma Souplesse zsíradékalapú bevonómassza mártogatáshoz és krémekhez is jól használható. Többszöri újramelegítés után is megőrzi minőségét, fagyasztás vagy vágás után sem repedezik, így megbízható megoldást nyújt a mindennapi felhasználás során.

Termékvonal	Megnevezés	Kiszerezés
Royal Steensma	Bevonómassza Souplesse Limoncello ízű	3 kg vödör
Royal Steensma	Bevonómassza Souplesse Narancs ízű	3 kg vödör
Royal Steensma	Bevonómassza Souplesse Eper ízű	3 kg vödör
Royal Steensma	Bevonómassza Souplesse Áfonya ízű	3 kg vödör
Royal Steensma	Bevonómassza Souplesse Pisztácia ízű	3 kg vödör
Royal Steensma	Bevonómassza Souplesse Karamella ízű	3 kg vödör

Az Ön Partnere a sikerben

Megértjük, hogy a folyamatosan változó fogyasztói igények mellett több kell, mint kiemelkedő termékek ahhoz, hogy új szintre emelje sikereit. Egy igazi partnerre van szüksége: valakire, aki már maga is megtapasztalta a mindennapi működés kihívásait, és érti azokat. Olyan átfogó partnerre, aki eszközökkel, megoldásokkal és támogatással segít Önnek kitűnni a mai rendkívül versenyorientált piacon. Egy innovatív partnerre, aki mindig előre tekint, és folyamatosan új ötletekért és inspirációkért dolgozik, hogy friss lendületet adjon vállalkozásának. Mi alkotók vagyunk. Együttműködők. Szakértők és inspirálók. Az Ön vállalkozásának növekedéséhez mi vagyunk a teljes csomag: partnere a sikeres cukrászati megoldásokhoz.

KÉRDÉSE VAN TERMÉKEINKKEL KAPCSOLATBAN, VAGY INSPIRÁCIÓT KERES?

Nálunk válaszra talál! Látogassa meg weboldalunkat: DAWNFOODS.COM

vagy írjon nekünk a budapest@dawnfoods.com-ra. Közösségi média: [DawnFoodsCEE](https://www.facebook.com/DawnFoodsCEE)



A TERMÉK KIZÁRÓLAGOSAN A BÉKÁS KFT-NÉL ÉRHETŐ EL.

BUDAPEST

1037 Budapest,
Bojtár utca 55-57.
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 · (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 · (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



[bekaskft](https://www.facebook.com/bekaskft)



[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)